

קליק שש וחסונה

מצלמת "קודאק" 35 מ"מ, חנים, לזוג הרוכש טיול מאודגן לחו"ל!! בסניפי הסתוד

הכנסו לסניפי "הסתוד", חנויות טיול מאודגן, לשניים לאירופה הקלאסית, חנויות חרוזות, או איריז וקחו מעלכת "קודאק" 35 מ"מ, במחנה.

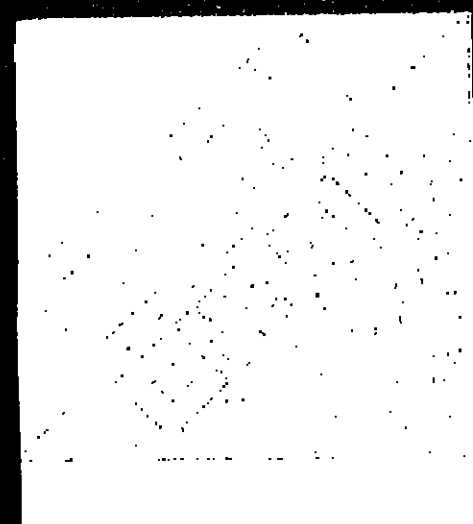


תחרות צילומי נוכש*
בדס דאשון טיסה לחו"ל!!



הסתוד
חברת חירות
אמינה
מנחת על חברת הסבדים
בדס בשנים
ת"א: 052-5555555
ירושלים: 052-5555555
חיפה: 052-5555555
בדס בשנים
ת"א: 052-5555555
ירושלים: 052-5555555
חיפה: 052-5555555

חכנית החסכון "הסתוד" מרי"ב נמשכת



כולל:
זחנים
במטבח

■ שער: דרך המשי
■ הסינית ■ חברה: אמזונות
■ העסקים ■ דייאטה: לפי
■ ההורוסקופ ■ התעמלות:
■ תרגילים מסביב לשעון
■ בחברה טובה ■ זמנים
■ במטבח ■ יהודית אוריין
■ ודדה דזיאל (ויזלטיר) ■
■ דניאלה היקרה ■ יוסי
■ שין ■ אורה שם-אור ■
■ האיש שבא לסעוד ■ כל
■ הסקס הזה ■ העיקר
■ הבריאות ■ מה חדש



מקדא מן האל

על כל קדיה מעל 100 שיה תקבלי זוג סנדלי ידונתי' חתם לבהדדך (אם לאברום)



דעת חזקת האכילה הגדולה בישראל

[illegible]

מחלקת גברים:

מכנס פוליאסטר אלגנט -

20% הנחה.

חלוצות דקרון ל שרוול - רק
99.99

29.90 ש"ח.

מחלקת נשים:

טוניקה מודפסת - רק 49 ש"ח.

מבצעי נשים - 20% הנחה

שמלת טריקו מודפסת

במקום 119 שי"ח רק 69 שי"ח

מחלקת ילדים:

שמלח למעטות (מידות 2-4)

20% הנחה.

הליפות לילדות - 20% הנחה.

מחיר: 100 ₪

טכסטיל צבית:
מגבת יצוא באויר

י"במחז"י (178x90) לחורף הים

במקום 59.80 ש"ח רק

29.90 ₪ שווייץ.

שמיכות - 25% - 30%

חנות.

SECRET

כלכלה קנייה מעל 200 ש"ח
בכרטיס אשראי: 3 חשבוניות

שיקליים שווים ללא ריבית

וללא הצמדת

1992

1000

לאה הרץ במשרדה. עסקים פרטיים הם מקומה הטבעי של האשה

ספר חדש מביא מחקר על 102 נשים, שהפכו מיליונריות בעולם העסקים הגברי • הן מגלגלות מיליון שטרלינג לפחות בבריטניה, או חמישה מיליון דולאר ויותר בארה"ב • רובן נקלעו לעסקים בגיל מבוגר, לאחר שהילדים עזבו את הבית, או כשירשו את העסק מהבעל • 35 אחוז מחברות המועדון היוקרתיות הן יהודיות, ושתיים הן ישראליות לשעבר • גם מחברת הספר, ד"ר לאה הרץ, נולדה בישראל • היום היא תעשיינית מצליחה ומנסה לרוץ לפרלמנט הבריטי • המסר שלה: כל עקרת-בית יכולה להפוך לאמונה בעולם העסקים. צריך רק לנסות

מאת יוחנן להב, לונדון

האמונות של עולם העסקים, הן
102. שהעליזות קודעות על גברים.
103. שנים, שמהווה עסקיתן עולה
המקסימום רבים בהרבה) על מיליון
שטרלינג בשנה בכריסטינה, ועל הנשים
מיליון דולר בשנה. 102 ועל תשמיש

הבעל הצטרף

שיעור זה של מליציות גבוה וג כהשואה למספר המליציות הנבנים באוכלוסיות מבין העסקים בעולם, וללאה הרי זה הסבר להצטרפות. כס פרט היא דרך הביטוי של המעיסים, המזכרים להצטרפות במעלה גדול (מחשבות בענין) (22)

החברות החדשות, המביאות סיפור של השתתפות, נקראו "אמנותות הקסמים". נאבא, או השם לשמר את האות והרץ מראיון שערך לפני מספר שבועות, "אמנותות הקסמים", נקראו "אמנותות הקסמים". נאבא, או השם לשמר את האות והרץ מראיון שערך לפני מספר שבועות, "אמנותות הקסמים", נקראו "אמנותות הקסמים".

שיש סיון - חילוצ באנין!

טל. 02 - 961933, 02 - 963355
 פתח תקוה: "שחפים"
 ירושלים: 96 קריית אריה
 טל. 03 - 9225710

שיווק ותוצרה: מפעל שיש סיון, אזור התעשייה קריית ארבע, טל. 02-961933, 02-963355
 תל-אביב: חנות שדותיים, ירושלים: חנות שדותיים
 דינורוף סטיל, שער 5, רח' יפא 72, ככר הירוקה
 טל. 03-208241-2, 02-247088, 03-41171

עמ' 4 ודיננות אחרונות

יהודית אוריין

הידור"יתר גם מסגיר אותך, שאינך מן היוצאים
וכאים באירועים, שאם לא כן, היית מולולת.
חשוב מאוד לתת הרגשה של יוזול באירועים.
שום מאמץ. חלפת ברישול מן שהיה בטעות יור.
לא נוקשים, לא מרששים, ואם תתקשים ללכש
אובדנות, יש לך כל הסיכויים להיפגש
בתאומות-אכרזון; אם תלכש כיתן, אין סכנה

לכוח הוא אינדיקטור להרבה מצביע-שם. יש בו
השקטנות עם הילדות, השקטנות עם ההורים
נכון לפרצות את המעצר החברתי, ראומות של
גברים ישנים בתנועת הכיתה, רגשי-מיתו-צמי
והתבגרות וכל אלה כאלה לילי מיתו-צמי
למשל מופלג. אם הוא מופיעה בכסית לבנות
המיתו-צמי לילי האמילטון, אם חשופה יותר
מאשר בעידוד. אם תנועת במאז הקודמת
משחקת רוממה, כאלו היא מפתחת אקטיוניזם.
יש בה מוח עצוב, מוח שיש עצבות בכל
שמוחח תפקיד שיש לו, בכל אדם שחיוי
כל שם, אדם מפקסיון.

אשה מרובינצ'אליט, זו, היתה אשתו של
רוסא בעל בית שוטר, והבנים שוכניה של מעריס
זו חסר כל ראייה רחוקה, כדי ללחם בורב
העם של העירייה, כדי לבקר את יריות החדר,
העיר, תרין אבנאציו וגיורוסם, גלי עם חיים
הנחריים, כל שילת, כל שמכות כל איחוסון -
לשם מה היו כל מלחמות אלה אבל גרמה לה
היא אשת מרסליניס, שהיא גירוס של
הרומאנוס. מרדאס בובאריה גירוס תמצי
הרומנצ'יוס, מנזכרת, אך גם מעוררת חמלי
סינזנו ללבוש, אופיק וטעמה, והיא פסק
ההחשבת מסיכונאליטית, ויותר מאשר שכיבה
זה חסות.

יוסי שיין
קושה גם

10. חילופי העיתים. כמה קשה להיות חיים ישרה. פעם יכולה היתה אישה להתפרנס בכבוד רק משום היותה אישה. עד נישואיה היתה נאמנת על חוריה, ועם נישואיה - על בעלה.

י"א בסיח תשמ"ז - 18.6.1986

**מִי
מִבְּזֵז
מִיָּם**

[illegible]

או יש לי בשרות טובה עבורו, העירוניים.
מספר להמשיך לשנות בלי הגבלה, לא חייבים
להקציב לעצמנו אמכויות. העובדות מדברות
בעד עצמן. נתוח את השנתון הסטטיסטי
בישראל 1983, עמוד 452. שם כתוב שהזרחה
מים שנתית בישראל (השנתון מנתח את שנת
1982/1983) מחולקת כך:

סך־הכל צריכה מים מתוקים בשנה: 1,636 מיליון מטר־עובד (מ"מ). מזה צריכה ישראל 1,255 מ"מ מהמזון 1.6 אצטד ואלו הצריכה צריכת 75 מיליון מ"מ שהם 4.6 אחוזים.

הנתבנת כולנו, כל העירוינים ככל הארץ צורכים עט שטירדנשות, מריוכלים וניגדתי, אריות, מיתות, שחית, מריוכלים מכוונת כביסה, ומשחקי ילדים בניית - רק 4.6 אחוזים מכל הצריכה האומית של מים.

הנתבנת הסטטיסטי מניש לנו עט פירט לאן וכלבית מים

אחת הבחינות של קיבלת ציון מאכזב, שנראה לך בלתי סביר לחלוטין. במשך מספר שנים הסתובבת, מוטרד בחיפוש הסברים לאירוע הבלתי מתקבל על הדעת. לפתע באה ההארה והבנת הכל בכלל האסיסטנטית של המורה שלך. מעם היו כלל חילוקי רעות שגדלו לזיכרון ומאז יש לך בלילה עליר. עשויי הכל ברור:

יבילת ציון נגדו בעקבות שורת התעוררות
עילות של אנשים שהיוו דף במפתח
ראית שני חברים שלך משוחחים. אחד
יחקק, כשנאמר מביט בך. תורה. כנאותו רגע
יית משוכנע. שהם משוחחים וצוחקים עליך,
שם עליו. שוב. תגובתו קרוב לזו לאי צפת
רנאויות. אבל מי מאיתנו איננו צפת
נראית לעומת
ואת, שולח בידו וזנח עתה מכות, וזה

עשרות דגלים משגעים בצבעים מרהיבים, החל מ-8 שילוח לזוג

סודלי פלסטיק צבעוניים מליכא טין דיון **הדרשו מעכשיו דיונות גם בדרשת חנויות מטה**

מקורו מכירה המסביר לדרכן, ששם, רשת חנויות מטה, כל-בו שלום, קו-אופ, רב מוכר, המשכיר המרכזי, המגפר ובמאות חנויות נעליים ופריטים בכל רחבי הארץ. דיונות מליכא טין דיון, מרכז מכירות ארצי לסיוטאני, דן יסוד המעולה של כל איש, 1500 ש"ח.

"את החופשה שלנו הרווחתי במנפאואר



תמיד חשבתי לעצמי אילו רק היה לי מקור הכנסה צדדי בשביל הכיפויים... והנה קיבלתי מחברה שלי, רעיון מצוי. מנפאואר. במנפאואר אני חופשיה להחליט מתי והיכן לעבוד, אני מגיעה למקומות מעניינים, פוגשת אנשים חדשים ומקבלת שכר גבוה, כל ההטבות הסוציאליות והרבה מאוד יחס חם. ועוד חסכתי כסף לחופשה השנתית. אם את בעלת מקצוע ויש לך נסיון במזכירות, כתבת, עיבוד תמלילים או כל מקצוע אחר, כדאי גם לך להצטרף למנפאואר

מנפאואר
MANPOWER

החברה הגדולה בעולם לעבודה זמנית
תל-אביב: אדלסון 13, טל. 03-298877
ירושלים: החבצלת 5, טל. 02-233436-9
חיפה: העצמאות 104, טל. 04-530051
באר-שבע: רמב"ם 31, טל. 057-79523
רחובות: הרצל 190, טל. 08-461717

יותר טוב במנפאואר.

המחלקה לשרותי משרד: מכוניות, מנהלי חשבונות, מעבדות תמלילים, כתבניות (בשפות שונות), קלניות, מקדמות, מרכזיות, מבצעי סקרים, דיולות, עובדי מחשב ומפעילי מכונות תהליך.

המחלקה לשרותים טכניים ותעשייתיים: מהנדסים, טכנאים, שרטים, חשמלאים, עובדי ייצור, מסגרים, אנשי עיבוד שבבי, מחשבים, אלקטרוניקה, מקדי מחסן וספירת מלאי, מנהלים ואחרים...

ADMARK

צלעות: יקר אבל טעים



צלעות עגל ביין

המצרכים: 2 צלעות עגל, 50 גרם מרינדה; פלפל שחור טחון; טרי; מוץ לימון; 1/4 כוס יין לבן יבש; 2 כמות שמנת צמודה; מלח.

עושים: החכים עמוקים בבשר הצלעות משני הצדדים, בעזרת סכין חד. ממסים את המרינדה במחבת גדולה וכבדה, ומטגנים את הצלעות במשך 3 דקות מכל צד. מוציאים מהמחבת, בוקקים פלפל ומוץ לימון על הצלעות. מעבירים לצלחות הגשה, ושומרים חם.

מוסיפים למחבת את היין, ובוהשים כדי להמס את מיצי הבשר הדבוקים למחבת. מרחיחים בחושים לתוך היין את השמנת הצמודה, מתבלים ויוצקים על הצלעות.

צלעות טלה בטעם פרי

המצרכים: 2 גבישלים של רוזמרין; 50 גרם צלעות טלה; מרינדה; חרדל; 1/4 כוס מרק עוף צה; 1/4 כוס יין אדום יבש; מוץ מ-1/2 תפוחים; כף ריבה אדומה; חלקה; 1/4 כף שום מעוכה; 1/2 בצל קטן; קצוץ דק; 2 כמות יין אדום; מוץ; 25 גרם מרינדה; חומץ יין; ענבים שחורים לעיטור.

מחזירים עליו רוזמרין לשומן שבצלעות הטלה, ומכרישים את הצלעות במרינדה מומסת מעורבת בחרדל. מוסיפים את הצלעות במחבת, וצולים בתנור חם מאוד במשך 15 דקות. מנמיכים את חום התנור לבינוני, וצולים במשך 25 דקות נוספות. מוציאים מהתנור, ושומרים חם.

שומכים את עורף השומן מהתבנית, ומוסיפים לו את המרק, היין היבש, המוץ, הריבה, השום והבצל. מערבבים מעל לחבה גמבה עד שמציג הבשר גומים. מרחיחים עד שכמות הגבולות פוחתה במחבת.

מסגרים את הרוטב לקיר קטן, ומוסיפים לו את היין המנוק. טורפים לתוך הרוטב את המרינדה, ומוסיפים מעט חומץ יין, ליתר פיקנטיות.



מספר יריעות ארונות

הקפאת תותים

תותים אפשר להקפא בשלוש דרכים, אבל יש לזכור שאם מקפאים אותם שלמים, הם מתרככים אחרי ההפשרה.

דרך הראשונה, הנחוצה ביותר, היא להקפא תותים תחתונים, שוטפים את התותים, מסירים את העוקצים, ומטגים במחבת, או במעבד מזון. אם רוצים, מעבירים את המוץ דרך מסננת, כדי לסלק את הגרעינים הקטנים. מעבירים למיכל פלסטיק, סוגרים היטב ומקפאים.

המחית מתאימה להכנת קינוחים ורטבים מתוקים.

דרך השנייה היא לפזר תותים שוטפים ומיובשים על גוש, בשיכבה אחת, ולהכניס למקפיא עד שיתקשו. כשהתותים קפואים לגמרי, אוספים אותם לתוך שקית, או למיכל פלסטיק, מבטים ומקפאים.

אפשר להשתמש בתותים להכנת קינוחים שונים (אחרי הפשרה), או להשתמש בהם כשהם קפואים, לעיטור קינוחים.

דרך השלישית היא לתת שכבות של תותים ושל סוכר, לסירוגין, במיכל קשיח. מבטים ומקפאים. התותים מתאימים להכנת קינוחים שונים.

בוואריה תות

אפשר להקפא קינוח מוכן העשוי תותים, כמו הבואריה, שנשמרת בקפאה כ-3 חודשים.

המצרכים: 2 חלבונים; 5 כמות סוכר; 1/4 כוסות סוכר; כף מוץ לימון; 3 כמות מים; 28 גרם גלליין; 500 גרם תותים בשלים; שקית שמנת מתוקה; מעט צבע מאכל ורוד (לא הכרחי).

משמנים קלוח תבנית עגולה מס' 22. טורפים את החלבונים עם הסוכר עד שהתערובת מסמיכה. מרחיחים את החלב, ויוצקים בורם דק לתוך החלבונים, תוך הקצפה מתמדת.

מניחים את הקערה על סיר מים רותחים, ובוהשים עד שהתערובת מתעבה מעט, בלי להניח לה לרתוח. מסירים מהאש ומניחים לתערובת להצטנן, תוך בחישה מפעם לפעם.

מערבבים את מוץ הלימון עם המים, בקערית, וזורים על התערובת או הגלליין. משחים 3 דקות, ומניחים את הקערית בתוך סיר עם מעט מים רותחים. בוהשים עד שהגלליין נמס לגמרי. מנמיכים מעט.

שוטפים את התותים, מסירים את העוקצים, ומועכים דרך מסננת. מוסיפים לקערית הרופת. מוסיפים גם את הגלליין, בורם דק, ומערבבים היטב.

מקציפים את השמנת לקצפת יציבה, ומקפלים לתוך התערובת התותים. מעבירים לתבנית, ומחלקים את מניה. מבטים את התבנית בגייר אלומיניום, אדום בשקית פלסטיק ומקפאים.

מפזרים 4-5 שעות בטמפרטורת החדר. הופכים על צלחת הגשה, ומעטרים בקצפת נוספת. (8-6 מנות)

מספר יריעות ארונות

מספר יריעות ארונות

מספר יריעות ארונות

תותים: במקל עוונה

לפעמים נדמה כי העובדה שעונת התותים היא בחודשי החורף הינה טעות טבע. התותים הם פרי בליכר קיוצי באופיו, והם מתאימים במיוחד לכל הקיעונים הקרים של הקיץ. אפשר לתקן את הטעות בכל מיני דרכים: אפשר להקפא תותים, אפשר להכין מהם ריבה, ואפשר גם להקפא מעדנים העשויים עם תותים.

ריבת תות

המצרכים: 1 ק"ג תות שדה; ¼ ק"ג סוכר; מיץ מלימון שלם.

שוטפים את התותים, ומסירים את הענקים. שמים את התותים בסיר, עם מיץ הלימון, ומבשלים במשך 20 דקות. מוסיפים את הסוכר, ובוחשים עד שכל הסוכר נמס. מביאים לתבולה, ומרתיחים על להבה גדולה עד שהריבה מוכנה.

כדי לבדוק את הריבה מוכנה, יוצקים מעט ריבה על צלחת קרח (מהמקור). אם נוצר על הריבה קרום אחרי מיספר שניות, סימן שהריבה מוכנה.

יוצקים לצנצנות נקיות ומחוממות, וסוגרים במכסה אטום.

גראניט תותים

הגראניט היא גלידת מים, שמוכיחה קצת את הברד שמוכרים בחנויות. היא קרה, טעימה ונשמרת היטב במקפיא. לפני ההגשה, מוכנים במקור במשך 30 דקות.

המצרכים: 250 גרם תות שדה; 2 כפות מיץ תפוזים; 5 כפות סוכר; 4 כפות מים.

שוטפים את התותים, ומועכים אותם דרך מסננת לתוך קערה.

בוחשים מליחה את מיץ התפוזים.

מערבבים את הסוכר עם המים מעל להבה נמוכה, עד שהסוכר נמס לגמרי. מביאים לרתיחה, ומרתיחים במשך 5 דקות, עד שיווצר סירופ דביק.

מזגנים את הסירופ, ובוחשים לתוך התותים. יוצקים את התערובת למיכל קשית, מכסים ומקפאים.



סול ברוטב עגבניות

המצרכים: 4 נתחי סול; מלח ופלפל לבן; 2 עגבניות בשלות גדולות; 2 מלפלים אדומים; בצל; 2 שיני שום; שמן; מעט מים; 2 כפות חמאה רכה; 2 כפות קטשופ; 2 כפות חמוצת אורגנו.

מתבלים את נתחי הסול במלח ובפלפל, ומטפטפים עליהם מיץ לימון. מניחים בתבנית אפיה משומנת.

חותכים את העגבניות, המלפלים, הבצל והשום. ומאדים במעט מים עד שיתרכבו ומרבית הנוזלים יתאדו. מוסיפים חמאה, ויוצקים את התערובת על הדגים. אופים בחום בינוני כ-20 דקות.

מערבבים את רסק העגבניות עם קטשופ, שמנת ואורגנו, ויוצקים על הדגים, ואופים 15 דקות נוספות. (4 מנות)



סול עם גבינה

המצרכים: 4 נתחי סול; מלח ופלפל לבן; 3 כפות חמאה קרה; 2 בצלים גדולים; 2 לימונים; 2 עגבניות; 2 מלפלים; 2 שיני שום; שמן; מעט מים; 2 כפות חמאה רכה; 2 כפות קטשופ; 2 כפות חמוצת אורגנו.

חותכים את הסול, ומניחים כל נתח על גיטת נייר אלומיניום משומנת. חותכים את הבצלים לטבעות דקות, ומפזרים על נתחי הסול.

שוטפים את הלימונים, ומוסיפים למרסקות, עם הקליפה. מרסקים את החצוצה, ומניחים את המרסק על הדגים. מפזרים פירורי חמאה על הדגים, וטוטפים היטב בנייר האלומיניום. אופים בחום גבוה כ-35 דקות.

מניחים עם הפחד אדמה אפוי בקליפתו עם מעט שמנת, או חמאה. (4 מנות)

סול בלימון

המצרכים: 4 נתחי סול; מלח ופלפל לבן; 3 כפות חמאה קרה; 2 בצלים גדולים; 2 לימונים; 2 עגבניות; 2 מלפלים; 2 שיני שום; שמן; מעט מים; 2 כפות חמאה רכה; 2 כפות קטשופ; 2 כפות חמוצת אורגנו.

חותכים את הסול, ומניחים כל נתח על גיטת נייר אלומיניום משומנת. חותכים את הבצלים לטבעות דקות, ומפזרים על נתחי הסול.

שוטפים את הלימונים, ומוסיפים למרסקות, עם הקליפה. מרסקים את החצוצה, ומניחים את המרסק על הדגים. מפזרים פירורי חמאה על הדגים, וטוטפים היטב בנייר האלומיניום. אופים בחום גבוה כ-35 דקות.

מניחים עם הפחד אדמה אפוי בקליפתו עם מעט שמנת, או חמאה. (4 מנות)

מוסיף. אופים מודדים

מוסיף. אופים מודדים

תבשיל קישואים

קישואים מאודים עם גמבה

המצרכים: 3 קישואים בינוניים; גמבה טרייה; חותכה לקוביות; בצל קצוץ דק; מעט שום; 2 כפות שמיר קצוץ; כף אבקת מרק; 2 כפות מים; מלח, פלפל, מיון; 50 גרם מרגרינה.

מגדים קלות את קליפת הקישואים, שוטפים היטב, וחותכים למרסות (רצוי בעזרת סכין גלילה) בעובי סנטימטר.

ממסים את המרגרינה במחבת, ומטגנים קלות

קישואים ממולאים

המצרכים: 2 קישואים בינוניים; 150 גרם בשר בקר טחון; בצל קצוץ דק; קצוץ דק ומטוגן; 2 שיני שום; מעט מים; 2 כפות שמיר קצוץ; כף אבקת מרק; 2 כפות מים; מלח, פלפל לבן ואורגנו.

המצרכים לרוטב: שקית אבקת רוטב עגבניות; בצל קצוץ דק; שן שום מעוכה; 50 גרם מרגרינה; עגבניה קצוצה לקוביות; 1½ כוסות מים; מלח, פלפל לבן ואורגנו.

להכנת הרוטב, מאדים את הבצל במרגרינה. מוסיפים שום וקוביות עגבניות, מערבבים ומוסיפים אבקת רוטב. מטגנים תוך בחישה, ומוסיפים מים ותבלינים. מביאים לרתיחה.

מגדים קלות את קליפת הקישואים, וחותכים כל קישוא לשלושה חלקים שווים. מוציאים בחירות את החלק עם המרגרינה, ומשאירים דפנות ותחתית בעובי אחיד.

להכנת המלית, מערבבים את הבשר עם בצל, שום, פטרוזיליה, ביצה אחת, מלח, פלפל ואורגנו. ממלאים את הקישואים בתערובת.

מפזרים כל חתיכת קישוא בקמה, בביצה טרופה ובמרגרינה. מטגנים מעט שמן במחבת, ומחזרים את הקישואים מכל צידיהם. מסדרים את הקישואים בכלי חסין חם.

יוצקים על הקישואים את הרוטב, ומבשלים כ-40 דקות, מעל להבה נמוכה.

מגישים חם. (6 מנות)



קישואים בשומשום

המצרכים: 3 קישואים צעירים, חתוכים לאצבעות; מים; מלח; כוס קמח; ביצה; כוס פירורי לחם; 1/2 כוס שומשום; שמן עמוק לטיגון; ופלפל.

חולטים את אצבעות הקישואים במי מלח ודוחשים במשך דקה. מסננים, ומניחים על מפתית נייר.

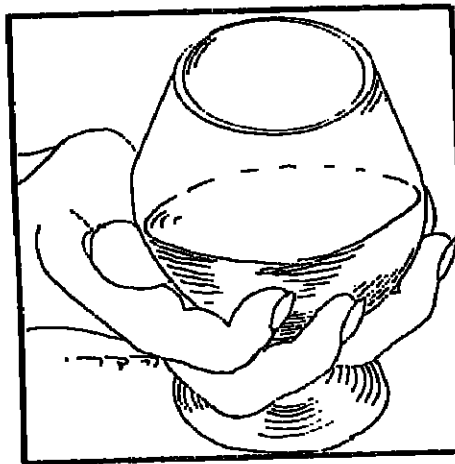
בוקקים על הקישואים מעט מלח ופלפל. טובלים את הקישואים בקמה, בביצה טרופה ובסוף בפירורי לחם מעודבים בשומשום. מחדקים את הפירור, מטגנים בשמן עמוק עד שאצבעות הקישואים מזהירות. מגישים חם, כעוספת או כחסיף קוקטייל. (6 מנות)

מוסיף. אופים מודדים

מוסיף. אופים מודדים

מקדא מן האל

דרגות של קוניאק



אין אדם הרוצה להיות בור, ובעיקר לא בורש הקוניאק. עכשיו בעונת הטיענות לחול, כדאי גם לדעת מה לקנות בתחנות המטבחיים.

את הקוניאק מסווגים לשלוש דרגות, המסומנות על צוואר הבקבוק, ולא על התווית: * * * V.S.O.P. ונפיליאן. הדרגה מציגה את מין היישוב, שהוא הקובע את רמת הקוניאק.

• בדרגה * * * , הקוניאק מתוצרת "מארטל" הוא הפשוט ביותר, וכמוה גם ההאנסי ברא ארמא" (דויד חמושה). שניהם בעלי טעם קשה במקצת. הקוניאק "הוא בעל טעם חלק יותר, וה"ביסקיט" הוא העדין והקל ביותר בדרגה זו.

• דרגה V.S.O.P. ראשי חיבור של המל"ם והוא שמייש אולד מיל", שמדרשו אתו עתק ומעולה. זהו קוניאק שישן למחצה שמונה שנים, והוא מעולה הרבה יותר מהסוגים שהוכנו. לדרגה זו שייכים הקוניאק של "פרנצ'ה", "ביסקיט", "קורבויה", ויש הסבורים שהטוב ביותר בדרגה זו הוא "הראבי מארטל", אבל זהו כבר עניין של טעם אישי.

• דרגה נפיליאן: ראשית, אחרת - ש"מוליאן", שם זה רשום על התווית, והוא שם לא דרגה. זהו קוניאק מעולה, עליו לומר, שהדרגה מסומנת חסר על צוואר הבקבוק.

החל בדרגה בדרגה זו הוא ה"ברו" אולד, "ההאנסי" בדרגה זו נמכר בקבוק בדולח מיוחד. אתר זה בא "מארטל קורדון בלו" (שירי חורל) והקוניאק נפיליאן.

שהבקבוק שלו יש בוויזו: שחור, מחוספס ואטום לגמרי. כנראה אין במעט הבדל בין שניים אלו, אבל יש הבדל גורם בטעם. מכל מקום, אלזה הם הטובים ביותר שניתן לקנות.

■ ב.א. בדקא

גלידה רזה

המצרכים: כוס יוגורט; 2 כפות מחית פרי (נרתי, אפרסק, שזיף, מישמש) 14 גרם גליטין; 3 כפות מים קרים; 3 כפות דבש; כפית מיץ לימון טבעי; קליפת לימון מגורדת; ממתיק מלאכותי לפי הטעם.

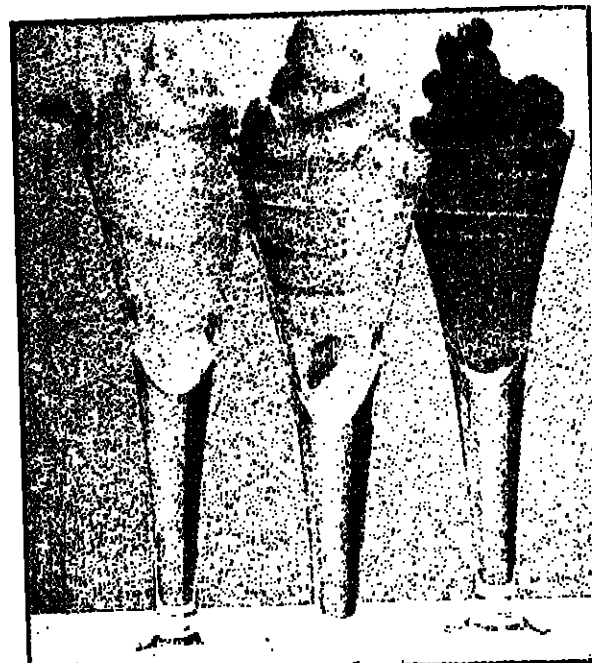
מרכיבים את הגליטין במים. מניחים את הקערה מעל אדים, ובוחשים עד שהגליטין נמס.

שמים את מחית הפרי במעבד מזון, ומסיפים מיץ לימון ודבש. מסיפים את הגליטין ואת היוגורט ומערבלים. ממתקים בממתיק לפי הטעם, ויוצקים ל-8 גביעי גלידה.

מקדרים במקרר 4-6 שעות, עד שהגלידה נקשרת.

(8 מנות, כל מנה 50 קלוריות)

■ רביה נד



מוסף. זמנים מודרניים

האיש שבא לסעוד

עד הסוף המתוק

למס גדול וממורר מעל לגלי הים, הסירות, הנשים, פתח אל רוח המערב ואל השמש השוקעת, מה יכול להיות נפלא מזה. ואם גם אשר לקנה את כל המראות הללו במימון נשך של מיני רצים, דרי זה פשוט נמלא.

אנחנו מדברים על המיסעדה "אמפריה של ריני" שמעל למארינה. נבסנו אליה בצהרי היום, ויצאנו ממנה למין חשיקיה, ובמשך כל היום הזה היינו עסוקים בים ובכל מה שבא מנגנון המסעדה. להגיד לזכותה של המיסעדה הזאת, שכל מה שבא ממנו בא בשפע עצום. מנות ענקיות בצלחות גדולות, ואחריות עוד מנות ענקיות, עזר צלחות גדולות, והשוק, מס גלי הים, לא נגמר.

עשית, אני ננסה לא לתאר את השקף הזה מסדר, אלא לעשות בו קצת פירוש משלנו, נכלל למס אותו ולסדר אותו על-פי מה שמגיע לו. וקודם כל מגיעים אל השוכנים החסידונים והמתינים שהושגו לנו במנות ראשונות, המוני חילונים, ברוב עין שנבסנו בהם היטב. אחת ציד לקלי אוהם ולהכניסם לפה, ואם אחת מעניין, אתה יכול לעבור דרך אחד הריסבים המונים על השולחן, אכלנו ואכלנו, ועדיין לא נשענו.

מנות עיקריות קיבלנו סרטיים גדול, מלא נש, מבוסס אופנים פחות מרי, ועל כן רבוק עין לרפנות קליפתו, אך ניתן להיאכל עם העיניים השונות. זה הסול כמנה נוספת היה עשיר במעט בקצת פירוש ומבוסס מרי, ובכל קיסה אני מעדיף סול טרי על סול קפוא. אבל כאן אני רוצה לעבור לריבוי חסוב יותר, והוא הסיים של האחרות: על מעסה של בצק אשר עם אגוזים, שקדים, שקדים וכל שאר טוב, קלנו כחריגליה ממוסים רוסים, ולמרות שגנת הדגים כבר היטב אותנו ללחלוחין, נשכנו בנבורה עד לסוף המתוק, ועוד נחזור לזה, ולו גם בגלל תגלית החסידונים בלבר. ומחיר לשישה איש - 136 שקלים.

לוקולוס

דינאלה יקרה

חולמת שאוהבת

הצוין לדעת האם חלומות מתגשמים? מה חשבת לכן, שאני חולמת מדי לילה על משותף שאני אוהבת?

אני מתארת לעצמי שיש גם חלומות שמתגשמים. תלוי מה את חולמת. על המשהיה שאת אוהבת את חולמת בלי להי כן במשך היום את חושבת עליו הרבה. מה שכן החלומות.

חברתי הטובה יש חזר ואני התאהבתי דמנה מתל-אביב

חשבוני את עצמי שאת בחורה נחמ' זה חלומות, ואני לעולם לא תגשי דבר מעלי, כמו לקחת את חזר' של החברה הזי טובה שלך. נכון שלא תעשי

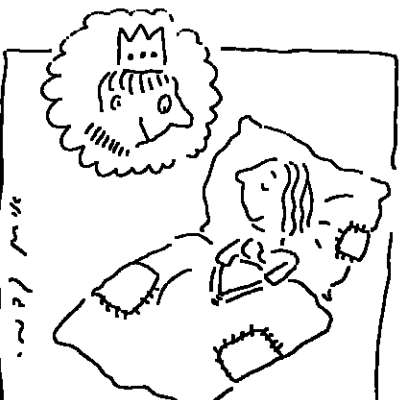


מוסף. זמנים מודרניים

דברים שרואים מכאן • דברים שרואים מכאן • דברים שרואים מכאן

כלב מ' שמדבר

בלי שטיפת מוח



שיא עולמי

אני גבר בן 25 ונשוי לאשה בת 30. כמעט כל לילה אנחנו מקיימים יחסי-מין, ושנינו מאוד נהנים. האם כבר הגענו לשיא ביוניקסיהמי שלטון האם זה נורמאלי להי העלם של כך הרבה?

חזון מיוזלים

כל דבר ששני בני-חזון נהנים ממנו, הוא נורמאלי. בתורה לא כתוב כמה פעם מים בשבוע צריך לקיים יחסי-מין, או תעשו כמו שארם מבוגרים. אגב, לשיא של גיל 25 ו-30 כבר הגענו. אחרי-כך הננין לשיא של גיל 40, 50 ו-60 ואולי אמילו יותר.

שלושה בנים

שלושה הבנים שלי צועקים ורבים בי ימים בקול רם במשך כל שעות היום. אם זה ימשך כך, אתחשק ואצא מדעתי. יש לי מיתרון?

אין מישור בעולם שמבין אותך יותר טוב ממני. אין לי פיתרון, אבל אספר קרב ממה אני עושה, כשמוכנים מים עד נפש, וכל מה שאני רוצה זה לחנך את עצמי או אותם. אז אני נוגשת לחלון ומסתכלת על בית מסויים בשכונה שלי, שם גר ילד קטן וחמוד, שהוא נכה בצד רגל אחד קשה. מיד אחרי זה אני בודדה לאלהים, שהילדים שלי הם רק צעקרי ים, בלתי נסבלים, ואין לי ברירה גדולות מאלה.

הגברים שבתורה

למני כמה שבועות שאלה בתי-שבע מחיפה, האם עוד יש בארץ, ואיפה, גברים ישראלים שלא מחפשים רק מין אצל בחורות. קיבלתי תמונה מכזהם מבגדים, שחושבים את עצמם לכאלה, ושנועזו לחון על כבודו של הגבר הישראלי. מהר כבוד לגבר הישראלי, שפועל בו, אפרסם באופן חד-משמעי את שמותיהם וכתובותיהם של כמה גברים, אשר התנדבו להסביר לבתי-שבע שהיא טועה.

איציק ת.ד. 28101, תל אביב מיקוד 61280. כרמל מליקה, רח ורדיאל 3, ש"כ מכבי החדשה, תל-אביב 67757. איתן רבנשיר, סידקין 18, כמר סבא.

את רואה, בתי-שבע, שיש בחורים כאלה. אמילו הרבה. אם את רוצה תגיד קשרי אליהם.



אחרת אנחנו פשוט נמרו, לא נסכים, נאכל רק כשר ולא נבנו, נחריס את האבקת... לא נקנה בגדיים של אברון.

צ'אריאה,

ציף של אלון!

כל הסקס הזה

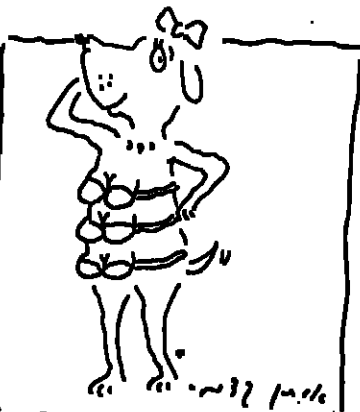
הפרייה בלוח זמנים

מאת זיוית אברמסון

למרים אפרתי: אשה הנמצאת בתוליד טיטול בשל ליקוי-שרירי מקבלת מן הרופא הוראה: עליך ועל בעלך לקיים יחסי-מין גם הערב וגם מחר בשעה 6 בבוקר. שעה לאח מכן, בשעה 7, עליך להתניב במירפאה לבדיקה של תנועתיות הורץ בגרתיים, האשה ממלמלת במבוכה, דוקטור, עם כעלי זה לא כל-כך משום, אולי אפשר רק מעט אחת? מורפאה הא נחמד וישים רבים נחמדים? היא עלולה לקבל את חתשונה. גברת, תגיד לבעלך שהטיפול הזה עולה למדינה כסף רב!

הגברת חזרה לביתה עם משימה לא קלה עליה לשכנע את בעלה לשכב איתה לא כפי שנהג עד כה. העם יחיה עליהם להתחשב בכעוזה הכלכלית של הגרנית. סיכוייה להצליח במשימה מפקפקים.

כל מי שמעורר בתוליד הנחיש של טיטול בליקוי-שרירי, אם במסגרת ואם במסגרת, יודע עד כמה חרטיני יכול להיות תוליד קוזה



האשה כמנטיב מרכי במדע - זהו כבר נושא לויכוח בין אנשי מירסם ותיקשורת. במיקרה זהו חייני רוצה לחנך על הכלבים דוקא. או יותר נכון, על הכלבות.

בקיטור רבות, לאן גניעו מדי יבוא יצין חרש וליכיש איזה דוברמנית בקיטין או ישיץ פוסטר של מוינסרית שושה וחשופת דרים בראש חצותו ומה יגידו כלבי השכונות והמרידות אין יגבו הכלבים שומרי השלכות והמסורת? הרשמו מפרסמים וסירטומים, נא ויהיו לם חישמון, כי מתצין הכלבנות אינה חפיק, והמוקיה הינם רכשו הפרטי של כלבי-חיקה הרשמי, ככתוב בתעודת-הזיווחין שלה.

וחזן מזה, גם כשאנם מפרסמים מוצרים אחרים, כן, שמעתי את המיסרמט שלם על אבק גר שמשפשים גרדת, ברית וחדש ימים שהם שוטפים לבלי-בית שלי את המוח כי אני מתגר, ורע לי, ואני רוצה שישפלו בי. מה חשבויות חלאת אני מתגר, אני מה מתאומם אלון ורחץ אותי פעם בשבוע ודואג שלא יהיו לי מישפשים. תאמינו לי שאני לא צריך להחשמש בשום אבקת זה ימי וזה בריא, אבל מה אם כבר מפרסמים או חלכו עד הסוף?

ספרו לבעלי הכלבים כמה אנחנו שונאים את האבק הזה בעיניים, וספרו להם שאצריך לחברשי אחנו למי השימוש. פרסמו גם שרצוי לא לאבק כלב בתוך ארוננו, חפשו לצליקת החשבונית לילכו. תחליצו מגי בעלינו לאבק אחנו רק בתוך, לא בבית, אחת הסלון יראה כמו מתחנפם. בכלל נס לתת גם את נקודת החשקפה של הכלב במיסרמט, ולא רק שלכם.

לחיייהמי של בני הוג, האדם יוון פעילות מינית קורס-כל למען החוגאה. התפריה מתרחשת, אם בכלל, מאליה ובתוצאה-ליוואי. אילו נרש כל המין האנושי, כפי שגרשים וזנות המסופלים בשל ליקוי-שרירי, לקיים יחסי-מין למטרות הרתה, כותאת לתכונן וללוח-ומנים מוריים - ניתן להנח שצאסיות האוכלוסין היתה נמוכה בהרבה. חוגוזה המסופלים גרשים להפטר מינית תחת לחץ כבד, עיני חיוצני, מיסכולוגי וחברתי, והחץ מהוזה, במיירה הטוב, הופרע קלה, ובמיירה ורע - גרם מחל וממדי-לגם את זה יגידו לי מני לעשות!

פעילות מינית אמורה להיות אחד המעשים שהאדם מקיים באופן ספונטאני ובזמנו המנין

[illegible]

דרך המשי

בתמונת השער:
גדילים המוכרים למערב
כאינדיאניים, בתלבושת
סינית אדומה, רקומה זהב

30 יום
ני-יורק, מידלפריה,
ווינגטון, מפלי
ניארה, אורלנדו,
ערים השני-אפולו,
שיקאגו, לוס
אנג'לס, ניו-יורק,
סאטל, לייק סייק, ציון פארק,
לסאנס וואס סאן
פרינסטיקן, דרד 17
המיליון, מנחת
הרסט, סולונג, לוס
אנג'לס, לוס וואס,
ציון פארק, בייס
קליפ, סאטל לייק
סיטי, ניו-יורק, ניו-יורק,
אורלנדו, (כולל)
אפולו) ני-יורק,
תאריכי יציאה 19.6
23.9, 19.8, 17.3

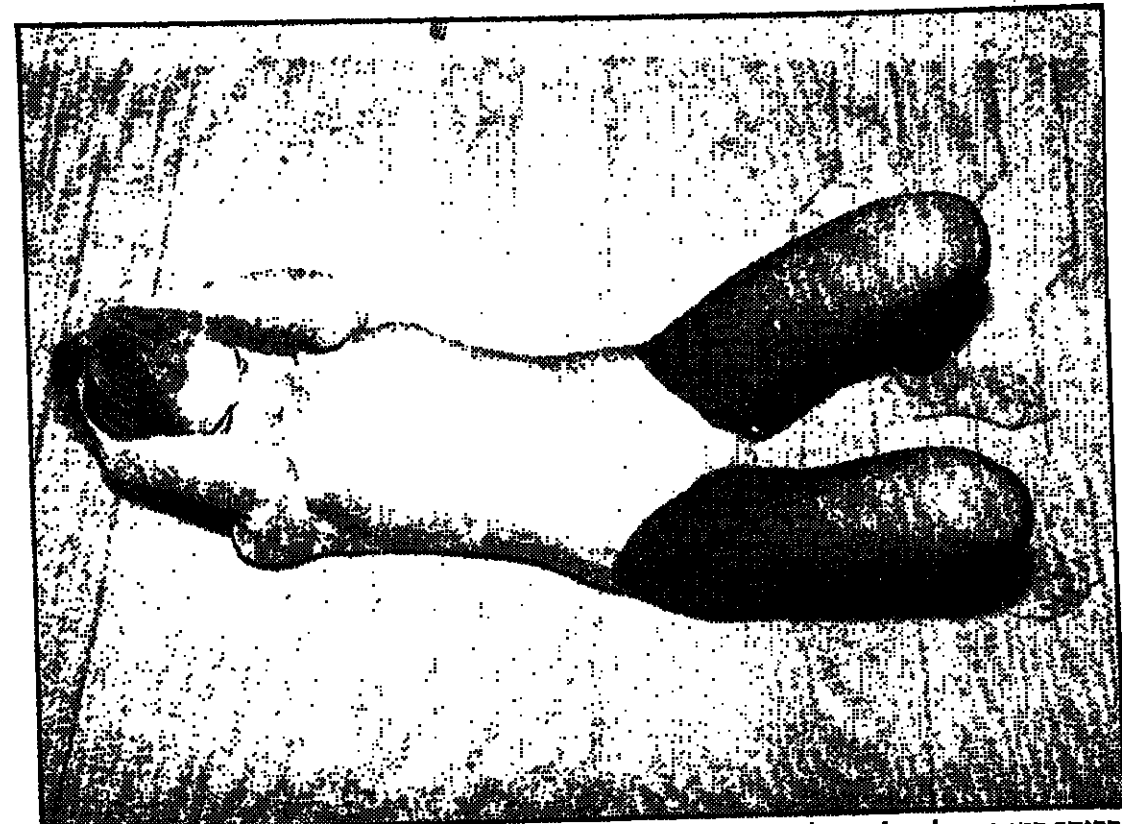
32 יום
ני-יורק, מידלפריה,
ווינגטון, מפלי
ניארה, אורלנדו,
ערים השני-אפולו,
שיקאגו, לוס
אנג'לס, ניו-יורק,
סאטל, לייק סייק, ציון פארק,
לסאנס וואס סאן
פרינסטיקן, דרד 17
המיליון, מנחת
הרסט, סולונג, לוס
אנג'לס, לוס וואס,
ציון פארק, בייס
קליפ, סאטל לייק
סיטי, ניו-יורק, ניו-יורק,
אורלנדו, (כולל)
אפולו) ני-יורק,
תאריכי יציאה 19.6
23.9, 19.8, 17.3

30 יום
ני-יורק, מידלפריה,
ווינגטון, מפלי
ניארה, אורלנדו,
ערים השני-אפולו,
שיקאגו, לוס
אנג'לס, ניו-יורק,
סאטל, לייק סייק, ציון פארק,
לסאנס וואס סאן
פרינסטיקן, דרד 17
המיליון, מנחת
הרסט, סולונג, לוס
אנג'לס, לוס וואס,
ציון פארק, בייס
קליפ, סאטל לייק
סיטי, ניו-יורק, ניו-יורק,
אורלנדו, (כולל)
אפולו) ני-יורק,
תאריכי יציאה 19.6
23.9, 19.8, 17.3

30 יום
ני-יורק, מידלפריה,
ווינגטון, מפלי
ניארה, אורלנדו,
ערים השני-אפולו,
שיקאגו, לוס
אנג'לס, ניו-יורק,
סאטל, לייק סייק, ציון פארק,
לסאנס וואס סאן
פרינסטיקן, דרד 17
המיליון, מנחת
הרסט, סולונג, לוס
אנג'לס, לוס וואס,
ציון פארק, בייס
קליפ, סאטל לייק
סיטי, ניו-יורק, ניו-יורק,
אורלנדו, (כולל)
אפולו) ני-יורק,
תאריכי יציאה 19.6
23.9, 19.8, 17.3

32 יום
ני-יורק, מידלפריה,
ווינגטון, מפלי
ניארה, אורלנדו,
ערים השני-אפולו,
שיקאגו, לוס
אנג'לס, ניו-יורק,
סאטל, לייק סייק, ציון פארק,
לסאנס וואס סאן
פרינסטיקן, דרד 17
המיליון, מנחת
הרסט, סולונג, לוס
אנג'לס, לוס וואס,
ציון פארק, בייס
קליפ, סאטל לייק
סיטי, ניו-יורק, ניו-יורק,
אורלנדו, (כולל)
אפולו) ני-יורק,
תאריכי יציאה 19.6
23.9, 19.8, 17.3

30 יום
ני-יורק, מידלפריה,
ווינגטון, מפלי
ניארה, אורלנדו,
ערים השני-אפולו,
שיקאגו, לוס
אנג'לס, ניו-יורק,
סאטל, לייק סייק, ציון פארק,
לסאנס וואס סאן
פרינסטיקן, דרד 17
המיליון, מנחת
הרסט, סולונג, לוס
אנג'לס, לוס וואס,
ציון פארק, בייס
קליפ, סאטל לייק
סיטי, ניו-יורק, ניו-יורק,
אורלנדו, (כולל)
אפולו) ני-יורק,
תאריכי יציאה 19.6
23.9, 19.8, 17.3



בבוקר במיטה. כל בעלי החוליות מתמתחים ומכינים את השרירים לפעולה, אחרי השינה. כפיפות ראש לפני הקימה, ישרו את פעילות שרירי הצוואר במשך היום.



על הריצפה. משקולת כלשהי בידיים, (במקרה זה - כרית ממולאה בחלקיקי נחל) והזזתה למעלה ולצדדים. משפרת את שרירי החזה.

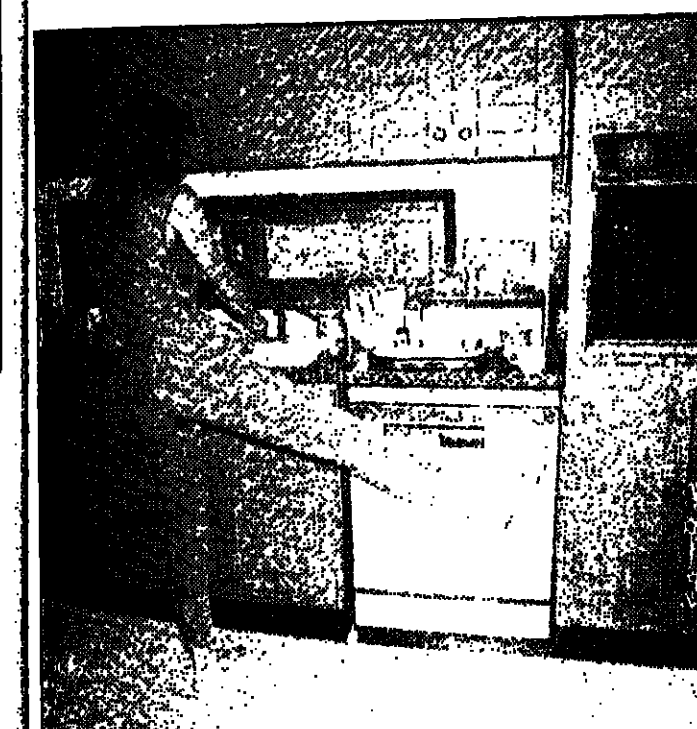


ניקוי הבית. מומלץ לשטוף את הרצפות, ללא מגב גומי. תנוחה זו משפרת את פעילות שרירי העכוז והירכיים, וגורמת לעמוד השידרה להתנועע כולו, בלי לשאת את משקל הגוף. תנוחה זו מסייעת גם למפריק הכתפיים הידיים.

עמוד 48: תרגילי אחרונות

תרגילים מסביב לשעון

מאת עמליה ארגמן-ברנע
צילומים: אסף פוקר



למעלה ולמטה. במטבח, ליד הכיור. הרמת הרגל מדי פעם, מסייעת לעמידה ממושכת, בלי לקבל כאבי גב. אפשר לחזים רגל גם לצדדים, כדי להפעיל את שרירי הירך.



עמוד 48: תרגילי אחרונות

תנה יסעור-פלדמן, 39. הרציאה בימים אלה לשוק קלטת וידאו ראשונה מסוגה בישראל. קלטת התעמלות, לנשים, וגם לגברים, הכוללת תרגילים סביב השעון. העיקרון: כל אחד יכול לבצע אותם לבד, בבית, במשרד או במכונית. בומנו דפנו, ובקצב האישי שלו.

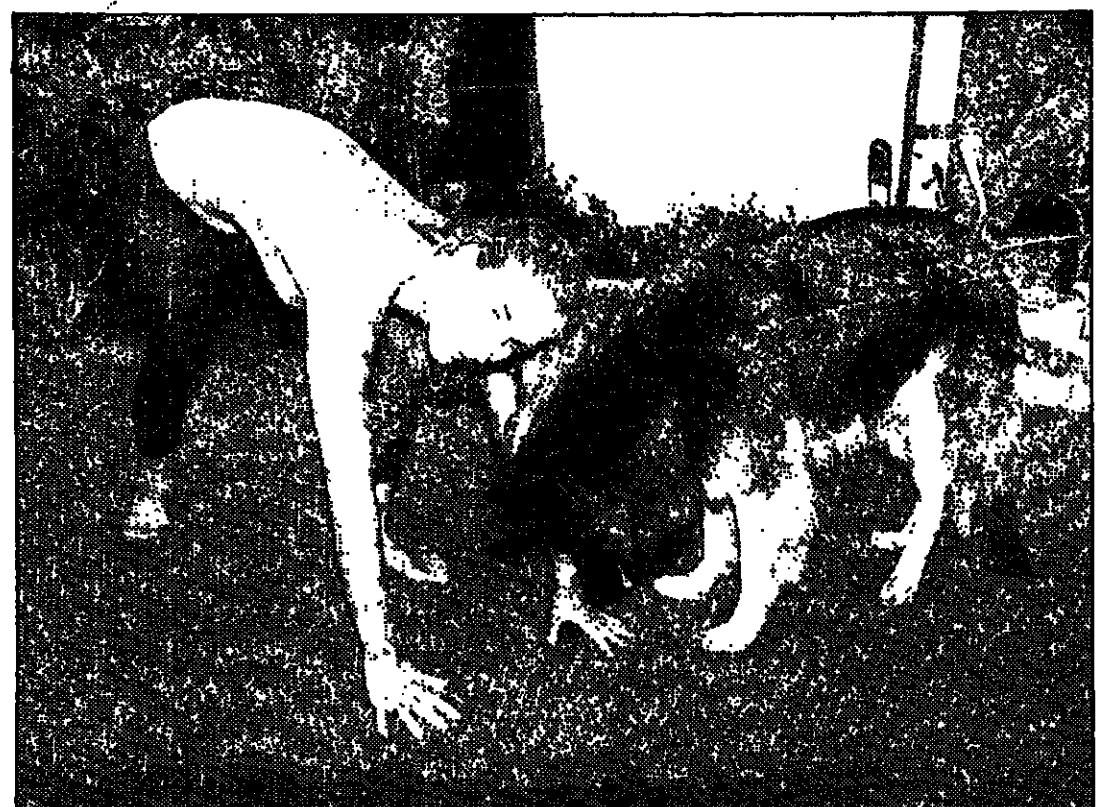
מטרת התרגילים - להקנות לאנשים הרגלים נכונים כיצד להתנועע. כיצד לשבת, כיצד לנצל תנועות שונות וזכרונות שממילא אנו ערשים במהלך שגרת יומנו. כדי להטיב עם גופנו. התרגילים צריכים להיבצע במשך הזמן להרגלים, וכשהפכו לכאלה, יסייעו גם בהקלת כאבי הגב והצוואר, שבמעט כל אחד סובל מהם בעידן המודרני. תנה יסעור-פלדמן טוענת, שהתרגילים הללו גם טובים לשיפור היציבה ולחיטוב הגוף או חלקים מסוימים שלו. המציאות אליה מן המראה ולא כל כך מהמאיים לנו. גופה הגמיש מוכיח דעת את התיאוריה הפשוטה שאותה היא מבקשת להפיץ באמצעות קלטת וידאו.

בבסיס התיאוריה הזו, מרגישה תנה את חוסר האיזון הקיים בין מערכת השרירים האחורית לקדמית. הארכת מערכת השרירים האחוריים הברזית, לרבידה, אצל חלקי על שותים. ככל שיתארכו שרירים אלה, יתבטלו השקעים במותנית ובעורף, שרירי הבטן יתכווצו ויתקצרו, וגם המשא והכאבים יפחתו.

את התיאוריה הזו, כנתנה תנה בעקבות שנים של התנועות בבליים שגדלה, בעיקר בכלב הזאב שלה, טאני, ומתאמן ביוזרת כלבי הגנה והצללה, ונשא תואר ביולוגי של כלבים מאולפים. בקלטת עורכת תנה הקבלה בין חלבי על שותים וחלבי על ארבע. העובדה שבעלי-חיים אינם סובלים מכאבי גב, נעוצה כמובן בנחותם חלבי על ארבע, וכך נמנע הלחץ על החוליות, ממנו סובלים החולקים על שותים. לכן, אחד התרגילים תמוצעים ביותר בקלטת, הוא הליכה על ארבע, בכל חדרונות.

תנה אם לבן בן 19 ולבן בן שלוש, בוגרת סמוגר וקטניות, מתמחה גם בהתעמלות ילדים, בין השאר ילדים מפגרים ואוטיסטים. בעתיד היא מתכננת להוציא לשוק קלטת מיוחדת המיועדת לילדים הסובלים מבעיות יציבה, ואשר בעזרתה אפשר גם יהיה למנוע מראש בעיות כאלה. בקלטת (שמוצרה אגב, 35 ש"ח מחצית ממחיר הקלטת האירובית של ג'ין פוגדו) מכבב גם בעלה של תנה, דובי, וכן השחקניות טלי לזרני וחגית בן עמי.

מליה, מל המראה. נסיון לעצום עיניים, תוך כדי שהאצבעות מסות למנוע. קושי על השריר שמסיבב לעין ומנוע שקיות ופילה של העפעף העליון.



תנה יסעור וכלבה טאני, בתרגיל הליכה על ארבע. מומלץ לחמכו לתרגיל יומיומי, העושה לסייע בפתרון בעיות שונות של המפרקים.



במכונית, בדרך לעבודה. את הרמוזים והפקקים אפשר לצלל לכיפיות ראש קצרות. מומלץ בהנחה ממושכת, כדי לשמור על רענונות.



במשרד, ליד השולחן. לחזים מדי פעם את התרגילים על הכסא, או על השולחן, כדי לחקל על שרירי חגב הסובלים מן הישיבה הממושכת.

וייונת אהרונסון, עמוד 19

יום רביעי, 11 בסיון תשמ"ז - 18.6.1986

יום רביעי, 11 בסיון תשמ"ז - 18.6.1986

הכזאב מן האל

כל חנוכה אמקור ומקור עכשיו
ב-3 חשבוניות שקלים, ללא ריבית!

הכל טוב

אמקור
טורבו
4010

חדש

הכל טוב!
לתנור 4010 טורבו של אמקור - תא אפיה גדול עם גוף חימום וממפר המפזר את האוויר החם באופן שווה. כך מתאפשר לאפות 4 עוגות במקביל, בארבע תבניות שונות, לחסוך זמן ומבזבז חשמל.

הכל טוב!
לא תאמינו: האפיה בתנור 4010 טורבו של אמקור חוסכת 40% אנרגיה לעומת אפיה בתנור רגיל. לשירותה תמיד.

הכל טוב!
כי אמקור 4010 טורבו הוא תנור עם עיצוב יפהפה, אפשר להזמין בארבעה צבעים: לבן, קרם, חום וירוק. ובמובן, טוב להיות מהשחרת המפורסם של "אמפא" - מי שקונה תנור 4010 טורבו של אמקור - אינה צריכה לדאוג, אמפא לשירותה תמיד.

הכל טוב!
גם לשומרי השבת. תנור אמקור 4010 טורבו היחיד המכיל "גוף חימום שבת" המפעיל בטמפרטורה קבועה של 80 מעלות במינימום תצרוכת חשמל וללא פיקוח טרמוסטט.

הכל טוב!
כי כשיש לך בבית תנור 4010 טורבו של אמקור - המאכלים הרבה יותר טעימים, העוגות הרבה יותר מתולדות.

המחיר: 954 ש"ח בלבד. כמו שאמרו: תנור טוב, מחיר טוב, הכל טוב.

שרות
אחכא
שירות ללא תחרות

להשיג בכל חנוכה אמפא
אצל סוחרים מורשים
קטן, המשווקים לרצון ומחיר

אמקור

דבורה נמיר • העיקר הבריאות • העיקר הבריאות • העיקר הבריאות

לחידים משתנה

לחידים שנמיר עליידי הרופא
משתנה אינו משקל המיד את המיד
ב-3 חשבוניות שקלים, ללא ריבית!

קרישים נמסים

התפגע רק בקריש עצמו, ולא במרכיבי
בית חובים אחרים בדם.
במכון רצונם עובדת על תרופה,
אקטיבטור פלומינג'ן, פורמ' רות
מסקין. הרופאים חושבים שהיא תור
לל מהפכה בטיפול-חייאת. הם מק
וים שתוך שנה היא תוכנס לשימוש
בארץ בכל הניידות לטיפול-נמרץ
ובתי-חולים.

מסיכה חובה

ה כל חולה שוקק לניחוח, חושש
מזה ומקנה שובל יעבור בשלום.
אם תביעת בניתוח היא שלא תמיד
תושבים הרופאים שומרים על כל
לכל הסגירות, מה שיכול לגרום
לחששות אצל מנותחים, וכבר היו
דיונים מעלים.

תאומה סיאמית נדירה



רת באזור החזה. הרופאים אומרים כי זה לא סביר.
אולם לא היה מנסה מלבנות להפריד אותן, כי לנסות
תת חיים לפחות לאחת מהן.
זהו אחד המיקרים הנדירים, שבהם תאומה סיאמית
שהופרדה בניתוח, מתפתחת בצורת תקינה.
בתצלום: מישהת רייך חוגגת את יום הולדתה הש
ני של חוליה. עם אחותה לור', 4, האם גיל והאב רובי,
בסמס.

נורית ארד • מה חדש? • מה חדש? • מה חדש? • מה חדש?

מסטיק בשפופרת



ללעוס משהו, לתצק מנגינים ללוח
את הכמות הנדרשת ולדפוס. חילונים
שטעמניס את המסטיק הזה אמרו
שהוא טעים מאוד.

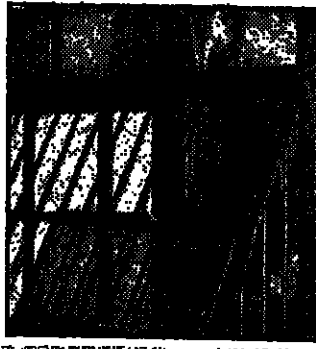
פתיחות קלות

ללם נותר לכם במיטבה אייה
קרימיק פני, יש לנו רעיון. מכיוון
שרוב מוצרי המזון מגיעים היום כש
הם ארוזים בשקיות פלסטיק מולח
מות, כמו חלב או מוצרי מזון קפ
אים, ומכיוון שבמיקרים רבים, קשה
למצוא את המיטרים במסוקם, כר
אי לרע, שיש מוצר מיוחד קטן ור

סורג

רב-תכליתי

הצד חדש, המונע נטילת ילדים
ממירפסות מוחות על-ידי חברת
אלום פיסט בע"מ. מדובר בסורג,
המאפשר תליית כביסה, מנע על הכ
ביסה ומשמש כגגון.
זהו שילוב של חריש, סורג וננו.
הוא מוצג במרכז הניצח וכבר הוגשה
בקשה לרשם והמנטים לרשום אותו
כסמס.

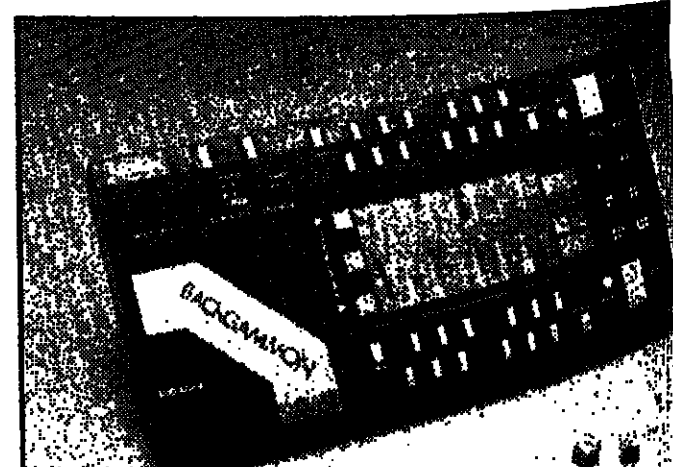


מיפגשים
ביתיים

ללך לצפות את קירות היריח או
אין לחלף ברו דוקא מבלי להחשק
לשירותיו של בעל-מקצוע. במרכז
הכנייה ברמת-אביב, מספקים תור
נות לשאלות חלה בריאות מוח
דוח הנקראות "מיפגשים". המיפג
שים מתקיימים אחת לכמה שבוע
ראשון ורבים בהם בנושאים קבועים
מראש.

שעיבש ממוחשב

כיום להטיל ירידת. הוא קל ונייד וזה
בואן ממליץ לקחת אותו למילואים
או לטיולים.
יצור: חברת "גאק" מיפאן. יבר
אן: "דראל סתר". המחיר: 150 ש"ח.



מחוקה
גלי סוכר



לחיה טעימה מתוקה, שלא תרץ
חולו לרופא-שיניים, צאח לרשק.
הענייה חברת "ברמית" ממתיקה
חולו בחלקי מרכז, ליקווה, שהוא
דוח מל ומשק מעמלתי-רבים. למוכ
דוח ללא סוכר, טעם זהה לאחרות,
קטן הוא מיקה או גורמת לתופעות
חולו.

מקור: מ. א. א. א.

דיאטתה של מזל

(המשך בעמ' 7)
אלכוהול. הם עוצרים ליד כל קוסק, שותים כעשר כוסות קפה או תה ביום ולא מפסיקים לשתות סודה או מיץ או חלב. יש ביניהם אנשים וסגלנים. אנשים אחרים אותם מניי שני לם העדפה של ג'אז ורשומות וריגשים במיוחד. הם מוצעים על-יד ג'אז ורשומות וריגשים למה שקורה ביניהם. יש להם אינטואיציה חזקה ורמיון ממוחזר. חלקם רתים, משוררים ואנשי ציור. הם מסוגלים לאכול כל דבר, כאשר הם עצבניים או במצוקה נפשית הם מרבים באכילה. כאשר חיים קשים מנסה הם לעלות לחש מפלט באוכל, באלכוהול וחליה במסימ.

אמונות העסקים

(המשך בעמ' 4)
משתכחות לשני מיעוטים: למיעוט היהודי, ולמיעוט של הנשים בעולם העסקים. אך טבעי הוא שיתרכזו בעסקים פרטיים ויצליחו בהם. לאשה, הצריכה ברוב המקרים נוסף לעבודתה הביתית, קשה להצליח בעסק המהיר, צעירה מאומה, ללא שעות וללא התחשבות במחלות הילד, או ברוצח הצעל בשעות קבועות ומסודרות. אשת קריירה, או שהיא נאלצת להפסיק את המירון במשך שנים אחרות של גידול המשפחה הצעירה, או שהיא מתחילה את המירון באיחור, אלא אם היא מתחרת על חיי משפחה סדירים. אשת העסקים, הנכונה בשביל עצמה, יכולה לעשות זאת בשעות בלתי שגירות, להתאים את צרכי העבודה לצרכי המשפחה, ולהישיר. מרבית הנשים שאיתן שוחחה לצורך כתובת הספר, התחילו בעיסוקן אחרי שילדיהן בגרו, או

יש להם נטייה לעלות במשקל ולצבור נזלים, לכן מומלץ לשים לב לצריכת המלח שלהם ולמאכלים המכילים מלח.
מאחר שהם נחשבים הנריס טונים, ויהיה קשה להם לסרב להזמנה לארוחה ואו יאכלו כל מה שמוגש שם וזה יוכל בדיאטה שלהם. הם לא מתבגנים את המוח כי הם שותים כריגים עם חריים. מאחר שהם מתקשים לשמור על דיאטה, הם עוקבים למיסגרות ולחוקים. כדי להפסיק לאכול את האוכל שהם אוהבים הם צריכים סיבה טובה. הדיאטה הכי מואסיה להם בחור התחלה, ולא לטחון ארוך, היא דיאטה המבילה חרבה נחלים. בדיאטה כזו מרבים מזה, מה שעושה חשק להמשך. דיאטה כזו לא דורשת מן הרגים כוח רצון מיוחד, כי כשבילים לשתות זו הרשתקאה.

עיסוקים צדדיים

מחברת המחקר המיוחד, לאה הרץ הצברית, מעריצה שאפתנות זו. היא עצמה שאפה בצעירותה להגיע אל ראשות ממשלת ישראל, אחרי שאימה, שניהלה בארץ חנות מכולת, וילדה רק להיות טובה מהם, אולי כדי לפצות את עצמה על שלא לידה בן. ויום כרוך, שלא הרץ כבר לא תתיה ראש-משלה, אלא היא מכונה מחברה במעצב עיריית כרמלית הלונדונית, וכסגנית יו"ר אגודה ובה 300 נשים השואפות להיבחר למרלמס.
- לאה מילנוביץ, מוצה בכמה אוניברסיטאות, והוצאתה גם לשמור על חיי המשפחה שלה, שאלו את לאה הרץ, עתה את גם מנסה להגיע למרלמס הצברית. מהו היקר הסטי שלך את רצונה להיות ראש הממשלה הצברית? האיש שגדל בארץ ישראל הרץ, בעלת חנוכה שחורה בקיסה ולבושה ברישול אלגנטי וחולצת-סורד בעיצובה, מתוודת מסעליה במלטה מחייבת בשמץ של מריותה. מה לא הולך בדיוק ככה? דוקא וניסיון שלי בפוליטיקה, לימד אותי להיות צנועה. אני יודעת אם אצליח למצוא מחור בחורה, שיצאה בנציה הזכרית אנגליה במבטא רי-אנג, לאה הרץ נועצה במומחים, אם לא כראי לה לנסות ולחסיף על ארבע השפות שהיא דוברת טאנגליה, צרפתית, מלטינית ועברית, גם אנגליה-ארכספורדית, שהצליחה עד כה להסתדר בלעריה, גם בורצאות שנסאחאבאניקריסט קיימברידג', המומחים יעצו לה להישאר שונה במרד, מתוך הנחה שלגמרי להשתתף במליה לא תוכל.
לאה, בוגרת המקלות למשפטים באוניברסיטה העברית בירושלים, ולשעבר סגנית נשיאת ברית נשות נרות, לידת לדיבריה לאנגליה, כדי לעשות עסקים. היא הגיעה ללונדון לצורך עבודת הרוקסטרס, הכירה את יונתן, סטודנט צעיר לכימיה, שחורף יורד בילדותו מן הארץ, ונישאה לו. מכאן התגלגלו העניינים מעצמם. היא סרגה לעצמה אסורת במריגת קרש, כדי לחסוך כסף, וגילתה שאפשר לעשות עסקים מן המריגה. היא הקימה עסק, קראו לו

עיסוקים צדדיים

מחברת המחקר המיוחד, לאה הרץ הצברית, מעריצה שאפתנות זו. היא עצמה שאפה בצעירותה להגיע אל ראשות ממשלת ישראל, אחרי שאימה, שניהלה בארץ חנות מכולת, וילדה רק להיות טובה מהם, אולי כדי לפצות את עצמה על שלא לידה בן. ויום כרוך, שלא הרץ כבר לא תתיה ראש-משלה, אלא היא מכונה מחברה במעצב עיריית כרמלית הלונדונית, וכסגנית יו"ר אגודה ובה 300 נשים השואפות להיבחר למרלמס.
- לאה מילנוביץ, מוצה בכמה אוניברסיטאות, והוצאתה גם לשמור על חיי המשפחה שלה, שאלו את לאה הרץ, עתה את גם מנסה להגיע למרלמס הצברית. מהו היקר הסטי שלך את רצונה להיות ראש הממשלה הצברית? האיש שגדל בארץ ישראל הרץ, בעלת חנוכה שחורה בקיסה ולבושה ברישול אלגנטי וחולצת-סורד בעיצובה, מתוודת מסעליה במלטה מחייבת בשמץ של מריותה. מה לא הולך בדיוק ככה? דוקא וניסיון שלי בפוליטיקה, לימד אותי להיות צנועה. אני יודעת אם אצליח למצוא מחור בחורה, שיצאה בנציה הזכרית אנגליה במבטא רי-אנג, לאה הרץ נועצה במומחים, אם לא כראי לה לנסות ולחסיף על ארבע השפות שהיא דוברת טאנגליה, צרפתית, מלטינית ועברית, גם אנגליה-ארכספורדית, שהצליחה עד כה להסתדר בלעריה, גם בורצאות שנסאחאבאניקריסט קיימברידג', המומחים יעצו לה להישאר שונה במרד, מתוך הנחה שלגמרי להשתתף במליה לא תוכל.
לאה, בוגרת המקלות למשפטים באוניברסיטה העברית בירושלים, ולשעבר סגנית נשיאת ברית נשות נרות, לידת לדיבריה לאנגליה, כדי לעשות עסקים. היא הגיעה ללונדון לצורך עבודת הרוקסטרס, הכירה את יונתן, סטודנט צעיר לכימיה, שחורף יורד בילדותו מן הארץ, ונישאה לו. מכאן התגלגלו העניינים מעצמם. היא סרגה לעצמה אסורת במריגת קרש, כדי לחסוך כסף, וגילתה שאפשר לעשות עסקים מן המריגה. היא הקימה עסק, קראו לו

שאל ידיעות אחרונות

אין סחבת

אינך חייב להיצמד לטלפון ימים ושבעות - אולי מישהו יצלצל. אינך חייב לחכות לכסף שבועיים, שלושה, אולי חודש שלם. אינך חייב ליצור רושם שאתה מפרסם שוב ושוב מפני שלא הצלחת למכור ולכן ילחצו עליך להוריד מחיר. אתה מפרסם מודעה - וזהו. אתה בטוח שכל המעוניינים קראו אותה, התקשרו מייד ומצאת ביניהם את הקונה הטוב ביותר. אתה בטוח שכך הדבר - כי הטלפון לא מפסיק לצלצל. אין המתנה, אין הטורדה, אין סחבת.

אינך חייב להיצמד לטלפון ימים ושבעות - אולי מישהו יצלצל. אינך חייב לחכות לכסף שבועיים, שלושה, אולי חודש שלם. אינך חייב ליצור רושם שאתה מפרסם שוב ושוב מפני שלא הצלחת למכור ולכן ילחצו עליך להוריד מחיר. אתה מפרסם מודעה - וזהו. אתה בטוח שכל המעוניינים קראו אותה, התקשרו מייד ומצאת ביניהם את הקונה הטוב ביותר. אתה בטוח שכך הדבר - כי הטלפון לא מפסיק לצלצל. אין המתנה, אין הטורדה, אין סחבת.

הלוח הכללי של ידיעות אחרונות

הטלפון לא מפסיק 13131

טכנולוגיה מתקדמת
גרמניה
מציעה
מכונת
בטיסה
אלקטרונית
LAMAT 505 N
עם 15 שנות
בטוח שירות

לבמט 505 N - מכונת הכביסה במחיר המפתיע ביותר בשוק הישראלי.

מחקר ותחנה של טכניקת הכביסה במבטא A. גרמניה, הביאו לחברת מכונת הכביסה האלקטרונית שאין דומה לה.

- * בזכות הטכנולוגיה המתקדמת, מופעלת המכונה האלקטרונית ע"י כרטיסים אלקטרוניים, ויש בה רק 4-6 מספרים חלקיים במכונה הישנה, לכן, היא אמיתית יותר וקלה בהפעלה ונשיאת שלמים רבות.
- * סילקטרונית של A. גרמניה, 15 שנות בטוח שירות ע"י Evis, למרות שחוקי מדינת 6 שנים בלבד!!!
- * האלקטרונית של A. גרמניה, הותאמה לרעיון העסקי והטכני של החברות, ויש בה תכונות מיוחדות תכונות מיוחדות לחסכון בחשמל ובמים.
- * למיר ולאריגים עדינים, היא שוקטת והמכונה יתרה ויש בה תכונות מיוחדות לחסכון בחשמל ובמים.
- * תחנה (48 ליטר, 6-5 ק"מ), חדוד ונופר היתרון שאינה נידרסת ותחנה חזקה מצומת 3-4 שבת של אקו וכן אבטא מנגנון המשתנה העליון מתפרק שלם הותאמה לרעיון (BUILT IN) משה יש בישראל רק 2 סוגים של מכונות כביסה: האלקטרונית של A. גרמניה - וכל השאר...

שירות ואחריות
איוס Evis
AEG
לחשינה בטוחות המוכרות.